



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Winterliches Nudelgröstl

Zutaten: (ca. 4 Personen)

300g Spaghetti
½ Krautkopf
1 Apfel
1 Zwiebel
5 Scheiben Speck
etwas Kümmel
3 EL Butter
Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Kraut vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen.

Zwiebel klein schneiden und den Speck in Streifen schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck anbraten. Kraut und etwas Kümmel dazugeben und kurz weiterbraten. Danach ca. 10 EL vom Nudelkochwasser, Spaghetti, Butter und Apfelspalten dazugeben. Kurz aufkochen lassen, dabei öfters umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das winterliche Nudelgröstl auf Tellern anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.